

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Специальность Технология продукции общественного питания, 1 курс

**Дисциплина: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве**

Тема 1

1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем):
 - оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите.
2. Подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме:
 - «Виды микроорганизмов».
 - «Микроорганизмы на пищевых продуктах» (по группе продуктов).
 - «Микробиология важнейших пищевых продуктов».

Тема 2

1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).
2. Подготовка сообщения (компьютерной презентации) по темам:
 - «Острые кишечные инфекции».
 - «Глистные заболевания: меры предупреждения».
 - «Пищевые отравления немикробного происхождения».

Тема 3

1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной документацией.